

CHAMPAGNE EXTRA BRUT LA CÔTE RÉSERVE PERPÉTUELLE



Dehours et Fils, Champagne

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Bratapfel
Erdbeere
Orangenschale
Kandierte Früchte
Brioche
Nasse Erde
Kreide
Holz

TYP

für Nerds
im Holz ausgebaut
Einzellage
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Jahrgänge

2017 bis 2013

Parzellen La Côte en
Bosse, Le Ravail, Les
Grèves und Maisoncelle

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

Reserveweine

100 % Reservewein einer
Solera, mit Start 2013

Dauer Hefelager

33 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2021

Jahresproduktion

1720 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100